



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Centro Nacional de Pesquisa de Caprinos  
Ministério da Agricultura e do Abastecimento  
Fazenda Três Lagoas, Estrada Sobral/Groaíras, km 04, CP D-10, CEP 62011-970 Sobral - CE  
Fones (088) 612.1032 / 612.1077 Fax (088) 612.1132  
E-Mail: postmaster@cnpq.embrapa.br

# PESQUISA EM ANDAMENTO

PA/28, abril/99, p.1-2



## UTILIZAÇÃO DE FOLHAS DE BANANEIRA PARA EMBALAGEM DO QUEIJO ANDINO FABRICADO COM LEITE DE CABRA

Luís Eduardo Laguna<sup>1</sup>

Na América latina, a utilização da folha de bananeira (*Musa spp*) como embalagem de diversos alimentos, remonta-se ao patrimônio cultural indígena. Esta tradição mantém-se até os dias de hoje, mostrando o interesse existente por este tipo de embalagem natural, de fácil aquisição no meio rural. Acrescente-se a isto o aspecto prático, econômico e higiênico que este tipo de embalagem proporciona à conservação de alimentos.

As folhas verdes de bananeira têm grande importância na conservação de alimentos na América do Sul, na América Central e na África. No Brasil, especialmente no Ceará e no Amazonas, são utilizadas na preparação, produção e conservação de peixe assado na brasa, pé-de-moleque e peixe defumado. Previamente tratadas, as folhas de bananeira não transferem sabor, odor e cor estranho ao alimento. Pelo contrário, conserva os produtos por mais tempo, mantendo o sabor agradável e o aroma característico. Além disso, a cultura produz folhas em abundância durante todo o ano, o que facilita a sua utilização artesanal para embalagem de alimentos.

Pesquisa em andamento na Fábrica-Escola de Laticínios da Embrapa Caprinos tem mostrado que as folhas de bananeira, mediante processo adequado, são de fácil manipulação. Uma vez submetidas a fogo direto pela parte externa (limbo foliar superior) elas amolecem, facilitando a retirada da nervura central mediante corte próximo ao limbo. Uma folha de bananeira adulta, bem processada, é suficiente para embalar de 3 a 4 queijos de 300 gramas e de formato redondo. As dimensões da folha para embalar cada queijo deve ser de 0,40 cm x 0,40cm, sendo esta sobreposta por outra folha de 0,20cm x 0,20cm para reforçar a embalagem. Outro aspecto a ser considerado é que a parte mais clara da folha (limbo foliar inferior) ficará em contato com o produto. Testes parciais realizados na conservação

<sup>1</sup>Méd., Vet., M. Sc., Pesquisador da EMBRAPA Caprinos

PA/28 CNPC, abril/99, p. 2

do queijo andino de massa semi-cozida, mantido à temperatura de refrigeração, mostraram que o mesmo pode ser conservado por 15 dias, desde que as condições de manipulação e higienização sejam adequadas.

A partir dos resultados parciais obtidos, ficou demonstrado que a tecnologia proposta é de fácil aplicação para o queijo andino, como também em outros tipos de queijos de massa cozida e semi-cozida, similares em formato e peso. Assim, os pequenos produtores podem dispor de uma nova alternativa para elaborar, diversificar, apresentar e conservar de forma higiênica um novo produto lácteo artesanal, com uma vida de prateleira de aproximadamente 15 dias. Outro ponto importante a ser considerado diz respeito à utilização de um recurso natural renovável, de baixo custo de fácil obtenção. Convém salientar, entretanto, que as folhas de bananeira selecionadas devem ser sadias, inteiras, livres de agrotóxicos e da ação de insetos, além de apresentarem uma cor verde uniforme.